Schnitzer

Mühlen & Flocker

UNSERE MÜHLENWELT

für Ihre Vollwert-Küche

März 2022

DIE FRISCHESTE ART VOLLKORN ZU GENIEßEN

Mit den Schnitzer Getreidemühlen und Flockern können Sie zu jeder Zeit zuhause leckere und gesunde Speisen zubereiten und wissen ganz genau, welche Zutaten enthalten sind.

Je nach Bedarf können Sie im Handumdrehen Getreideflocken für Porridge oder Müsli, frisches Mehl für Brote und Kuchen oder frisch vermahlene Gewürze für die exotische Küche herstellen.

DENN ...

Da weiß ich was drin ist

Hochwertige Lebensmittel als Rohstoffe ergeben gesunde Nahrungsmittel

Frischer geht es nicht mehr

Ich will optimal alles Wertvolle vom Korn weiterverarbeiten

Die eigene Mehlherstellung ist eine hohe Form des kreativen Backens

Das ist nachhaltig: vom Korn zum fertigen Produkt aus meiner Hand

Sind es diese Gedanken, die Sie zur Anschaffung einer Mühle oder eines Flockers antreiben?

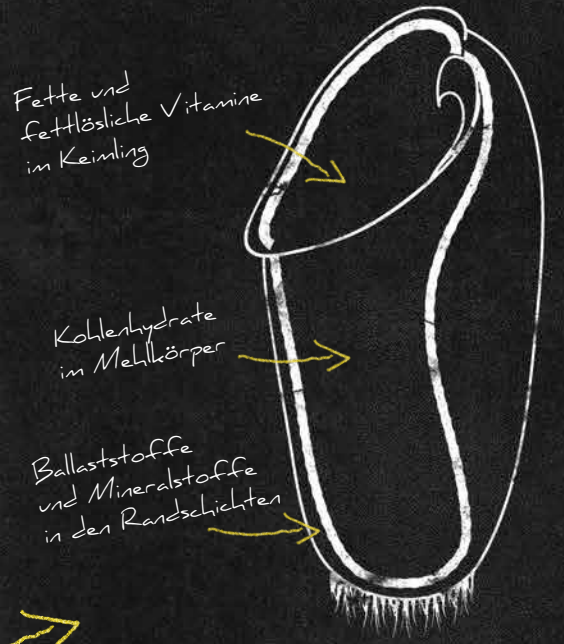
Auf den nachfolgenden Seiten finden Sie das für Sie passende Gerät.

Viel Freude beim Stöbern!

ALLES SPRICHT FÜR DIE EIGENE GETREIDEMÜHLE

Vollkorn macht Sinn –
aus ernährungsphysiologischer Sicht;
zusätzlich in Bio-Qualität –
aus ökologischer Sicht!

- Getreide ist eines der preiswertesten Grundnahrungsmittel und bietet gleichzeitig eine Nährstofffülle, bei der andere Lebensmittel nur schwer mithalten können.
- Es ist das Gesamtpaket „Getreidekorn“, das überzeugt.
- Weil jeder Nährstoff im Getreidekorn seinen eigenen Platz hat.
- Je nach Vorlieben Weizen, Roggen, Dinkel, Gerste, Hafer als Bio-Ganzkorn einkaufen und frisch nach Bedarf mit der eigenen Mühle verarbeiten.


Fette und fettlösliche Vitamine im Keimling
Kohlenhydrate im Mehlkörper
Ballaststoffe und Mineralstoffe in den Randschichten

- Es geht alles, von Schrot und Flocke für die tägliche Frischkost über Pfannkuchen, Bratlingen und Brötchen bis zur aufwendigsten Brot-Kreation.

Der Fantasie und der Rezeptvielfalt sind keine Grenzen gesetzt.

FINDEN SIE DIE MÜHLE, DIE ZU IHNEN PASST!

Was möchte ich mit dem frisch gemahlenen Getreide alles herstellen?

Tipp: Nehmen Sie unser Mühlenrad zur Hand und schauen Sie, welche Köstlichkeiten Sie mit welchem Gerät herstellen können.

Wo steht die Mühle / der Flocker?

Tipp: Ihre neue Mühle braucht einen festen Platz in Ihrer Küche. Im Prospekt finden Sie zu allen Geräten die Maßangaben.

Kann ich auch Körner mahlen, die kein Getreide sind?

Tipp: In den Tabellen am Anfang jeder Geräterubrik finden Sie eine Übersicht zu Getreiden und anderen Rohstoffen, mit einem Hinweis, welche Mühle was verarbeiten kann.

Mahlen und Flocken sind zwei unterschiedliche Arten der Verarbeitung von Getreide.

BEIM FLOCKEN wird das Getreide zwischen zwei Walzen flachgedrückt. Aus dem Getreidekorn wird eine Getreideflocke.

BEIM MAHLEN wird das Getreide zwischen zwei Mahlsteinen zerrieben.

Der Abstand der Mahlsteine zueinander bestimmt, ob grober Schrot oder feines Mehl aus der Mühle kommt.

Egal wie das Gerät eingestellt ist, Sie erhalten immer ein Vollkornprodukt.

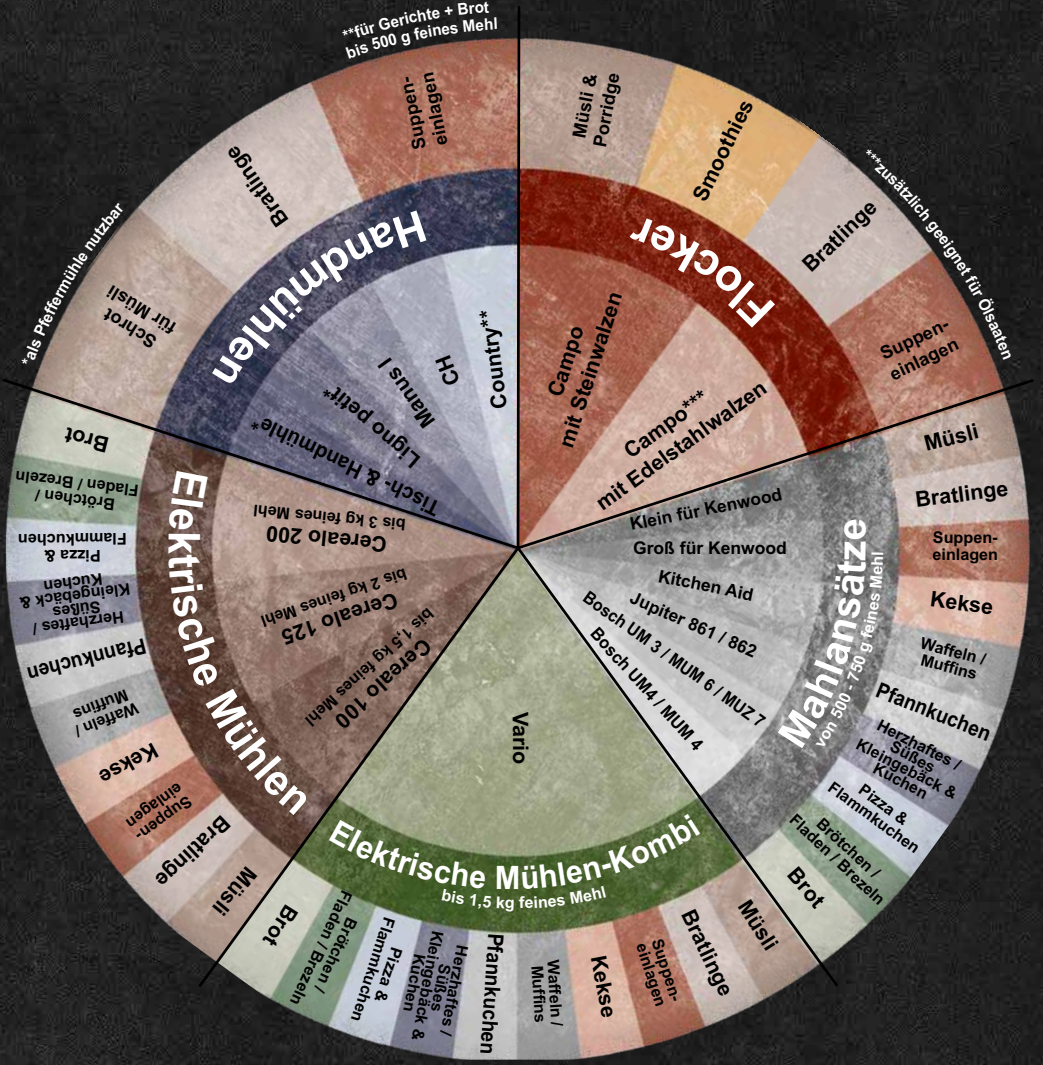
HINWEIS:
Die Mühlen mahlen alle „fein“. Die unterschiedlichen Mahlleistungen beschreiben lediglich die Menge, die in einer bestimmten Zeit fein gemahlen werden kann. Zusätzlich bestimmen Getreidesorte und deren Feuchtigkeitsgehalt die Mahlleistung.

Und zuletzt die Frage Mühle oder Flocker?

... das hängt davon ab, was Sie herstellen möchten.

SCHNITZER'S MÜHLENRAD

Für jeden das Passende!



HANDMÜHLEN & FLOCKER

PER HAND MAHLEN & FLOCKEN

Infos

	Können mit folgenden Handmühlen bzw. Flocker gemahlen bzw. geflockt werden:	CAMPO STEIN	CAMPO STAHL	COUNTRY	CH MANUS I	LIGNO PETIT TISCH & HANDMÜHLE
Getreide	Weizen | Roggen | Dinkel | Gerste Hafer | Nackthafer | Kamut | Grünkern Einkorn | Emmer | Hirse | Braunhirse	✓	✓	✓	✓	✓
Getreide	Naturreis | Weißreis (kein Parboiled Reis)	✓	✓	✓	✓	
Getreide	Mais (kein Popcorn-Mais)			stufenweise verarbeiten		
Pseudo Getreide	Buchweizen | Amaranth Quinoa	✓	✓	✓	✓	✓
Hülsen-früchte	Sojabohnen | Mungobohnen Lupinen					
Hülsen-früchte	Kichererbsen | Erbsen			✓		
Öl-saaten	Kürbiskerne | Sonnenblumenkerne Leinsamen | Sesam | Chia		✓			
	Kaffee			✓	✓	
	Gewürze	✓	✓	✓	✓	✓
	Nüsse					

CAMPO

Der Getreideflocker

Mit diesem Handflocker können Sie alle weizenkorngroßen Getreidesorten außer Mais quetschen. Die Dicke der Flocken ist stufenlos einstellbar. Die Steinwalzen flocken etwas feiner als die Edelstahlwalzen. Wer häufig Ölsaaten verarbeiten möchte, dem ist ein Flocker mit Edelstahlwalzen zu empfehlen, da Steinwalzen verkleben würden.

Edelstahlwalzen geeignet für: Hafer, Dinkel, Sonnenblumenkerne, Buchweizen usw.

Steinwalzen geeignet für: Hafer, Dinkel, Weizen, Buchweizen usw.

Gehäuse	Buche massiv
Maße: Breite x Tiefe x Höhe mm	150 x 270 (mit Kurbel) x 230
Gewicht	Stein 2,5 kg / Stahl 2,7 kg
Trichterfüllmenge ca.	150 g
Unterstellhöhe für Schüssel	55 mm
Flockenleistung bei 80U/min	110 g
Walzen	Edelstahl- oder Steinwalzen aus Naxos-Basalt
Einstellung	seitliche Verstellknöpfe
Besonderheiten	praktische Tischbefestigung, max. Öffnung der Schraubzwinge: 65 mm

Emaille-Schüssel im Shop erhältlich

Emaille-Schüssel
Ø 16 cm
Höhe 5,5 cm

Artikel-Nr.: 5017

Artikel-Nr.:

Campo mit Edelstahlwalzen 11910

Campo mit Steinwalzen 11900

TISCH- UND HANDMÜHLE

Für Pfeffer, andere Gewürze & Getreideschrot

Die Tisch- und Handmühle - der Name ist Programm. Sie eignet sich perfekt, um Gerichte am Tisch mit Pfeffer oder anderen Gewürzen zu verfeinern. Das Aufstellen auf dem abnehmbaren Behälterboden verhindert lästige Krümel auf dem Tisch. Natürlich kann auch Getreide in den geschlossenen Auffangbehälter gemahlen werden, z.B für ein Müsli. Freuen Sie sich auf das handgefertigte Mahlwerk aus Naxos-Basalt.

Nur zum Schroten von Getreide geeignet. Gewürze wie Pfeffer können gemahlen werden. Nicht geeignet für ölhaltige Saaten.

Gehäuse	Buche massiv
Maße: Höhe x Ø mm	200 x 60 (ohne Kurbel)
Gewicht	310 g
Trichterfüllmenge ca.	39 g
Mehlbehälter Füllmenge ca.	30 g
Mahlleistung bei 80U/min	30 g grob
Mahlsteine	Naxos-Basalt
Einstellung	Flügelmutter
Besonderheiten	Lieferung im Retro-Design-Karton

Artikel-Nr.: 11700

LIGNO PETIT

Findet Platz in jeder Küche

Durch ihre handliche Größe ist sie perfekt für unterwegs. Diese Mühle sollte bei keiner Reise fehlen.
Das Gehäuse ist aus Buchenmassivholz.
Verwendungsalternative: Die perfekte Pfeffermühle.

Gehäuse	Buche massiv
Maße: Höhe x Ø mm	250 x 60 (ohne Kurbel)
Gewicht	400 g
Trichterfüllmenge ca.	68 g
Mehlbehälter Füllmenge ca.	90 g
Mahlleistung bei 80U/min	30 g grob
Mahlsteine	Naxos-Basalt
Einstellung	Flügelmutter

Nur zum Schroten von Getreide geeignet. Gewürze wie Pfeffer können gemahlen werden. Nicht geeignet für ölhaltige Saaten.

Artikel-Nr.:
11000

MANUS I

Der Klassiker unter den Handmühlen

Das robuste Steinmahlwerk aus Naxos-Basalt mahlt in einem traditionellen Gehäuse aus massivem Buchenholz wahlweise 30 g feines Mehl pro Minute oder die doppelte Menge groben Schrot. Natürlich eignet die Mühle sich auch bestens zum Mahlen von Kaffee, Pfeffer oder anderen Gewürzen.

Gehäuse	Buche massiv
Maße: Breite x Tiefe x Höhe mm	160 x 130 x 250
Gewicht	1,6 kg
Trichterfüllmenge ca.	165 g
Mehlbehälter Füllmenge ca.	285 g
Mahlleistung bei 80U/min	30 g fein 60 g grob
Mahlsteine	Naxos-Basalt
Einstellung	Verstellmutter

Zur Herstellung von geringen Mengen Mehl bzw. zum Schroten von Getreide geeignet.
Nicht geeignet für ölhaltige Saaten.

Artikel-Nr.:
11600

CH

Mit praktischem Mehlbehälter

Die CH ist für diejenigen die richtige Wahl, die ein modernes Kunststoffgehäuse dem klassischen Holzgehäuse vorziehen. Sie hat einen praktischen Mehlbehälter aus hochwertigem Kunststoff, in dem das Müsli gleich zubereitet werden kann. Die Mahlsteine werden handgegossen und nach einer schonenden Trocknung handgestrahlt. Der Mahlgrad kann bequem über einen Drehknopf gewählt werden.

Zur Herstellung von geringen Mengen Mehl bzw. zum Schroten von Getreide geeignet.
Nicht geeignet für ölhaltige Saaten.

Gehäuse	Kunststoff
Maße: Höhe x Ø mm	350 x 95 (ohne Kurbel)
Gewicht	1,5 kg
Trichterfüllmenge ca.	150 g
Mehlbehälter Füllmenge ca.	470 g
Mahlleistung bei 80U/min	30 g fein 60 g grob
Mahlsteine	Naxos-Basalt
Einstellung	Verstellknopf
Besonderheiten	inkl. Tischbefestigung

Artikel-Nr.: 11120

COUNTRY

Mit hervorragender Mahlleistung

Mit der Country bekommen Sie ohne Strom ausreichend Mehl für ein frisches Brot. Das liegt an ihren massiven Mahlsteinen aus handgegossenem Naxos-Basalt. Der kräftige Standfuß aus Buchenmassivholz wird mit zwei Zwingen sicher befestigt.

Gehäuse	Buche massiv Trichter: Edelstahl
Maße: Breite x Tiefe x Höhe mm	170 x 360 x 470
Gewicht	8,0 kg
Trichterfüllmenge ca.	1000 g
Unterstellhöhe für Schüssel	105 mm
Mahlleistung bei 80U/min	50 g fein 100 g grob
Mahlsteine	Naxos-Basalt
Einstellung	Verstellknopf
Besonderheiten	zum stufenweisen Vermahlen von Mais geeignet

Zum Schroten und Mahlen von Getreide geeignet, auch für Mais, Kichererbsen uvm.
Nicht geeignet für ölhaltige Saaten.

Artikel-Nr.: 12950

UNSERE MAHLSTEINE

Basalt-Magnesit- & Keramik-Korund-Steine

Wir arbeiten mit zwei verschiedenen Steinmahlwerken. Beide Systeme haben sich bewährt und werden seit Jahrzehnten im Mühlenbau verwendet. Es handelt sich jeweils um gegossene Steine mit rauer Oberfläche.

Selbstschärfend, für viele Jahre feines Mehl!

DER NAXOS-BASALT-STEIN:

Mit diesem Basalt-Magnesit-Stein fing im Schnitzer-Mühlenbau die Entwicklung der Haushalts-Getreidemühle an.

Basaltkörnchen werden in Magnesit eingegossen. Magnesit ist ein Magnesiumsalz und damit ein natürliches Mineral. Die harten Basaltkörnchen und das weiche Magnesit werden in einer Trommel gemischt, in Formen der jeweiligen Mahlwerke gegossen und getrocknet.

So können sie in die Mühlen eingebaut werden.

DER KERAMIK-KORUND-STEIN:

Korund ist ein natürliches, sehr hartes Mineral. Nur der Diamant hat einen Härtegrad mehr.

Keramik wird ebenfalls aus natürlichen Mineralien hergestellt. Diese werden mit Wasser gemischt, in die gewünschte Form gebracht und zur Keramik gebrannt. So entstehen viele Dinge des täglichen Alltags (z.B. Geschirr).

Für die Mahlsteine werden Korundteilchen und Keramikmasse zusammengebracht, unter Druck in die gewünschte Mahlwerk-Form gepresst und anschließend gebrannt.
So werden sie in die Mühlen eingebaut.

ANGABEN ZUR MEHLFEINHEIT

Vollkornmehl kann man fühlen

Ein Getreidekorn können Sie sich als gut aufgeräumte 3-Zimmer-Wohnung vorstellen (siehe Abb. Seite 5).

Es besteht aus den äußeren Randschichten, dem Mehlkörper und dem Keimling.

Diese drei Bestandteile werden beim Mahlen durch die Mühle in der Feineinstellung unterschiedlich stark zerkleinert. Das sieht man dem Mehl an und Sie fühlen es auch.

Wenn Sie das Vollkornmehl zwischen zwei Fingern verreiben, spüren Sie gröbere Teilchen, die sich wie ein Peeling anfühlen.

Das sind die Randschichten des Korns (Kleie), die sich nicht so fein vermahlen lassen wie der Mehlkörper und der Keimling.

Die Kleie im Mehl bringt die Ballaststoffe in unsere Backwaren. Gleichzeitig lässt sie den Teig schwerer aufgehen, deshalb ist eine „Feinmahlung“ wichtig.

METHODEN ZUR BESTIMMUNG DER MEHLFEINHEIT

› Mit der SCHÜTTELSIEBMETHODE werden die Partikelgrößen des Mehls bestimmt. Die Analysensiebe haben exakt definierte Maschenweiten.

Wir führen die Schüttelsiebmethode durch und stellen die Mühlen so ein, dass von 100 g frisch gemahlenem Vollkornmehl (Standard-Getreide: Weizen) mind. 82 g der Mehl-Partikelteilchen kleiner als 0,3 mm sind.

› Eine weitere Methode zur Bestimmung der Mehlfeinheit ist die LUFTSTRAHLSIEBMETHODE.

Die ermittelten Werte der unterschiedlichen Methoden können nicht miteinander verglichen werden.

ELEKTRISCHE GETREIDEMÜHLEN

ELEKTRISCH MAHLEN Infos

	Können mit elektrischen Getreidemühlen gemahlen werden:	JA	NEIN	JA, BITTE BEACHTEN!
Getreide	Weizen | Roggen | Gerste | Kamut Einkorn | Emmer | Hirse | Braunhirse	✓		
Getreide	Hafer | Nackthafer			✓ Feinste Mahlstufe meiden, größere Mahlstufe ausreichend für fein gemahlenes Mehl.
Getreide	Dinkel | Grünkern			✓ 1-2 Punkte von der feinsten Einstellung entfernt bleiben, ausreichend für fein gemahlenes Mehl.
Getreide	Naturreis | Weißreis (kein Parboiled Reis)	✓		
Getreide	Mais (kein Popcorn-Mais)			✓ Stufenweise verarbeiten, je nach Größe des Korns.
Pseudo Getreide	Buchweizen | Amaranth Quinoa	✓		
Hülsenfrüchte (Mühle ab 360 W-Motor wird empfohlen)	Linsen (alle Sorten)			✓ Stufenweise verarbeiten; erst mittelgrob, dann fein.
Hülsenfrüchte (Mühle ab 360 W-Motor wird empfohlen)	Sojabohnen | Kichererbsen Lupinen | grüne Erbsen			✓ Stufenweise verarbeiten; erst grob, dann fein.
Hülsenfrüchte (Mühle ab 360 W-Motor wird empfohlen)	Mungobohne | weiße Bohnen		✓	
Ölsaaten	Kürbiskerne | Sonnenblumenkerne Mohn		✓	
Ölsaaten	Leinsamen | Sesam | Chia			✓ 1 EL Mahlgut mit 500 g Getreide mischen, Mahlstufe um ca. 2 Punkte erhöhen.
	Flohsamen (Wegerichsamen)	✓		
	Kaffee			✓ Stufenweise verarbeiten, Achtung: Geschmack kann von den Mahlsteinen angenommen werden.
	Nüsse		✓	
Gewürze*	Anis | Fenchel | Nelken | Kümmel			✓ 2 Punkte von der feinsten Einstellung entfernt bleiben, ausreichend für Feinvermahlung.
Gewürze*	Koriander schwarzer und weißer Pfeffer	✓		
Gewürze*	Roter Pfeffer		✓	
Gewürze*	Senfkörner			✓ nur mittelgrobe Vermahlung möglich

*Die intensiven Gewürz-Aromen können von den Mahlsteinen angenommen werden.
Nach dem Mahlen von Gewürzen wird die Vermahlung von Reis empfohlen.

CEREALO 100

Die Kleine mit dem Dreh

Die Cerealo 100, perfekt zum Einstieg in die Vollwert-Küche. Für die Verarbeitung von 100 g Weizen in feinstes Mehl benötigt sie lediglich eine Minute. Mit nur 31,5 cm Höhe ist sie eine der kompaktesten Mühlen am Markt und passt auch in die kleinste Küche.

Gehäuse	Buche Multiplex Trichter: Buche massiv
Maße: Breite x Tiefe x Höhe mm	190 x 205 x 335
Gewicht	6,5 kg
Trichterfüllmenge ca.	1000 g
Unterstellhöhe für Schüssel	110 mm
Einstellung der Mehlfeinheit	über den Trichter
Mahlleistung fein/min **Mahlleistung grob/min**	100 g 250 g
Mehlfeinheit (Schüttelsiebmethode)	82% unter 0,3 mm
Ø Mahlsteine **(Keramik Korund)**	75 mm
Leistung	1,5 A; 250 W
Lautstärke beim fein mahlen	70 db
Hinweis	max. 1,5 kg in einem Vorgang vermahlen max. 15 min betreiben
Besonderheiten	für Mais geeignet

Artikel-Nr.:
Natur
19250

CEREALO 125

Die Stärkere mit dem Dreh

Die Cerealo 125 gehört mit ihrem 360 Watt-Motor und den größeren Korundmahlsteinen bereits zu den ausgewachsenen Haushaltsgetreidemühlen. Einfach den 1000 g Weizen fassenden Trichter Richtung fein drehen und leicht 125 g feinstes Mehl pro Minute mahlen.

Gehäuse	Buche Multiplex Trichter: Buche massiv
Maße: Breite x Tiefe x Höhe mm	190 x 205 x 335
Gewicht	7,1 kg
Trichterfüllmenge ca.	1000 g
Unterstellhöhe für Schüssel	120 mm
Einstellung der Mehlfeinheit	über den Trichter
Mahlleistung fein/min **Mahlleistung grob/min**	125 g 300 g
Mehlfeinheit (Schüttelsiebmethode)	82% unter 0,3 mm
Ø Mahlsteine **(Keramik Korund)**	85 mm
Leistung	1,7 A; 360 W
Lautstärke beim fein mahlen	70 db
Hinweis	max. 2 kg in einem Vorgang vermahlen max. 15 min betreiben
Besonderheiten	für Mais geeignet

Artikel-Nr.:
Anthrazit
19550
Natur
19450

CEREALO 200

Die Starke mit dem Dreh

Die Cerealo 200 ist die stärkste Mühle aus der Cerealo-Reihe. Durch ihren starken 600 Watt-Motor mahlt sie mühelos 200 g feinstes Mehl pro Minute. Sie ist insbesondere für den ambitionierten Vollwerthaushalt geeignet. Der Trichter fasst 1400 g Getreide. Mit dieser Mehlmenge können Sie ca. 2 kg Vollwertbrot herstellen.

Gehäuse	Buche Multiplex Trichter: Buche massiv
Maße: Breite x Tiefe x Höhe mm	165 x 165 x 365
Gewicht	9,3 kg
Trichterfüllmenge ca.	1400 g
Unterstellhöhe für Schüssel	145 mm
Einstellung der Mehlfeinheit	über den Trichter
Mahlleistung fein/min **Mahlleistung grob/min**	200 g 600 g
Mehlfeinheit (Schüttelsiebmethode)	82% unter 0,3 mm
Ø Mahlsteine **(Keramik Korund)**	85 mm
Leistung des Industriemotors	2,6 A; 600 W
Lautstärke beim fein mahlen	72 db
Hinweis	max. 3 kg in einem Vorgang vermahlen max. 15 min betreiben
Besonderheiten	für Mais geeignet

Artikel-Nr.:
Natur
19650

WECHSELMAHLWERK

Für die Cerealo-Reihe

Das Highlight der Cerealo-Mühlen: Mit ihren schnell austauschbaren Wechselmahlwerken verwandeln Sie im Handumdrehen Ihre Getreidemühle in eine Kaffee- oder Gewürzmühle.

Lieferumfang

- Mahlsteine aus keramisch gebundenem Korund
- spülmaschinengeeignete Silikonmahlkammern
- Inbusschlüssel
- Reinigungsbürste
- Draht

1
Schraube im Uhrzeigersinn aufdrehen

3
Auslauf mit der Bürste reinigen

2
Draht unter den Stein klemmen und mit beiden Händen nach oben ziehen

4
Silikonmahl-kammer einsetzen und den Wechselstein einsetzen

Für aromatischen Kaffeegenuss oder intensive Gewürznuancen.

Artikel-Nr.:
Cerealo 100
29250
Cerealo 125
29450
Cerealo 200
29650

MAHLEN & FLOCKEN

Durch einfaches Drehen des Trichters wählen Sie die Funktion der Vario

GETREIDE-STOPP-FUNKTION

Portionieren Sie das im Trichter befindliche Mahlgut nach Ihren Wünschen

ABNEHMBARER TRICHTER

Der Trichter lässt sich zum Wiegen einfach verschließen und abnehmen

PRAKTISCHE ABDECKUNG

Passgenauer Deckel zur platzsparenden Lagerung der Mühle

VARIO

Die Vielseitige für Mehl, Schrot und Flocken

Praktisch, clever ... Vario!
Die Vario ist die Pionierin unter den Kombigeräten. Sie spart Platz, da sie ressourcenschonend mit nur einem kräftigen Motor auskommt. Die Vario ist eine Meisterleistung des Tischlers aus Buchenmassivholz. Das formschöne Gehäuse schmückt jeden Winkel Ihrer Küche. Sie mahlt ca. 110 g feinstes Mehl und flockt ca. 140 g Hafer pro Minute.

Gehäuse	Buche massiv
Mahlsteine **Walzen**	Keramik-Korund Edelstahl
Maße: Breite x Tiefe x Höhe mm	220 x 300 x 457 (HT) oder 446 (MT)
Gewicht	14,0 kg
Trichterfüllmenge ca.	1600 g (Holztrichter) 1400 g (Metalltrichter)
Unterstellhöhe für Schüssel	95 mm
Mahlleistung fein/min **Mahlleistung grob/min**	110 g 300 g
Flockleistung/min	ca. 140 g
Mehlfeinheit (Schüttelsiebmethode)	82% unter 0,3 mm
Ø Mahlsteine	90 mm
Leistung des Industriemotors	1,7 A; 360 W
Lautstärke beim fein Mahlen **Lautstärke beim Flocken**	72 db 40 db
Hinweis	max. 1,5 kg in einem Vorgang vermahlen max. 8 min flocken max. 15 min mahlen
Besonderheiten	für Mais geeignet

Artikel-Nr.:

mit Edelstahltrichter
17800

mit Vollholztrichter
17830

Produkt online registrieren –
Gratis-Garantieverlängerung sichern!

5 JAHRE GARANTIE-VERLÄNGERUNG

Registrieren Sie Ihre Getreidemühle bzw. Ihren Flocker und sichern Sie sich zusätzlich zu Ihrer Werksgarantie eine GRATIS-GARANTIEVERLÄNGERUNG um 5 Jahre!*

So geht's:

https://www.schnitzer.eu/de/garantieverlaengerung/

→ Formular ausfüllen

→ Rechnung hochladen

→ absenden

*gültig bis Monate nach Kaufdatum

Haben Sie gewusst:

Vollkornmehl enthält
von Natur aus
3 x mehr Ballaststoffe und
5 x mehr Mineralstoffe
als Auszugsmehl.

GETREIDE

Getreide zählt zu den ernährungsphysiologisch wertvollsten Lebensmitteln, weil es die vielen verschiedenen Nährstoffe, in einem guten Verhältnis zueinander, liefert.

Unser Bio-Sortiment im Kleingebinde umfasst die Getreide Dinkel, Weizen, Roggen, Hafer und die Ölsaat Sonnenblumenkerne.

Es handelt sich um die gleiche hohe Qualität, mit der auch unsere Schnitzer-Partner-Bäcker täglich das Schnitzer-Brot vor Ort backen.

Bio-Getreide im 5 kg-Papiersack bei uns erhältlich!

DE-ÖKO-003

MAHLANSÄTZE

7 Jahre Garantie + 5 Jahre Garantieverlängerung

Für Ihre Küchenmaschinen

Unsere Mahlansätze sind handgefertigte Präzisionsgeräte. Seit 50 Jahren haben wir die Qualität und Langlebigkeit unserer Mahlansätze optimiert. Sie werden in mehrstufigen Verfahren handgegossen und bei gleichbleibender Temperatur mehrere Wochen schonend getrocknet. So bekommen sie Ihre Härte und es werden Mahlwerksrisse vermieden.

Da Küchenmaschinen keine besonders hohen Umdrehungsgeschwindigkeiten haben, ist das Mahlwerk aus Naxos-Basalt für diesen Einsatz optimal geeignet.

MIT MAHLANSÄTZEN MAHLEN *Infos*

		BOSCH UM4/MUM4 BOSCH UM3/MUM6 - BOSCH MUZ7 KENWOOD GROSS - KITCHEN AID			KENWOOD KLEIN JUPITER		
	Können mit folgenden Mahlanätzen gemahlen werden:	**JA**	**NEIN**	**JA, BITTE BEACHTEN!**	**JA**	**NEIN**	**JA, BITTE BEACHTEN!**
Getreide	Weizen | Roggen | Gerste | Kamut Einkorn | Emmer | Hirse | Braunhirse	✓			✓		
Getreide	Hafer | Nackthafer			✓ Feinste Mahlstufe vermeiden, größere Mahlstufe ausreichend für feines Mehl.			✓ Feinste Mahlstufe vermeiden, größere Mahlstufe ausreichend für feines Mehl.
Getreide	Dinkel | Grünkern			✓ 1-2 Punkte von der feinsten Einstellung entfernt bleiben, ausreichend für fein gemahlenes Mehl.			✓ 1-2 Punkte von der feinsten Einstellung entfernt bleiben, ausreichend für fein gemahlenes Mehl.
Getreide	Naturreis | Weißreis (kein Parboiled Reis)	✓					✓ Stufenweise verarbeiten, je nach Größe des Korns
Getreide	Mais (kein Popkornreis)			✓ Stufenweise verarbeiten, je nach Größe des Korns		✓	
Pseudo-Getreide	Buchweizen | Amaranth Quinoa	✓			✓		
Hülsenfrüchte	Linsen (alle Sorten)			✓ Stufenweise verarbeiten, erst mittelgrob, dann fein.			✓ Stufenweise verarbeiten, erst mittelgrob, dann fein.
Hülsenfrüchte	Sojabohnen | Kichererbsen Lupinen | grüne Erbsen			✓ Stufenweise verarbeiten, erst grob, dann fein.		✓	
Hülsenfrüchte	Mungobohnen | weiße Bohnen		✓			✓	
Ölsaaten	Kürbiskerne Sonnenblumenkerne | Mohn		✓			✓	
Ölsaaten	Leinsamen | Sesam | Chia			✓ 1 EL Mahlgut mit 500 g Getreide mischen, Mahlstufe um ca. 2 Punkte erhöhen			✓ 1 EL Mahlgut mit 500 g Getreide mischen, Mahlstufe um ca. 2 Punkte erhöhen
Gewürze*	Flohsamen (Wegerichsamen)	✓			✓		
Gewürze*	Kaffee			✓ Stufenweise verarbeiten, Achtung: Geschmack kann von den Mahlsteinen angenommen werden.		✓	
Gewürze*	Nüsse		✓			✓	
Gewürze*	Anis | Fenchel | Nelken | Kümmel			✓ 2 Punkte von der feinsten Einstellung entfernt bleiben, ausreichend für Feinvermahlung.			✓ 2 Punkte von der feinsten Einstellung entfernt bleiben, ausreichend für Feinvermahlung.
Gewürze*	Koriander | schwarzer und weißer Pfeffer	✓			✓		
Gewürze*	Roter Pfeffer		✓			✓	
Gewürze*	Senfkörner			✓ nur mittelgrobe Vermahlung möglich			✓ nur mittelgrobe Vermahlung möglich

*Die intensiven Gewürz-Aromen können von den Mahlsteinen angenommen werden. Nach dem Mahlen von Gewürzen wird die Vermahlung von Reis empfohlen.

FÜR BOSCH-KÜCHENMASCHINEN

der UM 3, MUM 6 und MUZ 7 Serien (nicht passend auf MuM6N Serie)

Maße: Ø x Höhe mm	UM3 / MUM6 200 x 224 MUZ 7280 x 250
Gewicht	1,7 kg
Trichterfüllmenge ca.	600 g
Mahlleistung/min	50 g fein, 90 g grob
Mahlsteine	Naxos-Basalt
Einstellung	stufenlos verstellbar
Besonderheiten	für Mais geeignet

UM3 / MUM6

MUZ 7

Artikel-Nr.:

UM3, MUM6
15010

MUZ 7
15070

FÜR BOSCH-KÜCHENMASCHINEN

der UM 4 und MUM 4 Serien

Maße: Länge x Breite x Höhe mm	195 x 116x 350
Gewicht	1,7 kg
Trichterfüllmenge ca.	600 g
Mahlleistung/min	40 g fein, 90 g grob
Mahlsteine	Naxos-Basalt
Einstellung	stufenlos verstellbar
Besonderheiten	für Mais geeignet

Artikel-Nr.:

14010

„GROSS“ FÜR KENWOOD-KÜCHENMASCHINEN

Chef und Major (nicht passend auf Titanium KVC7320S, XL Elite KVL6320S, XL Titanium KVL8320S, Elite KVC5320S)

Maße: Länge x Breite x Höhe mm	202 x 116 x 201
Gewicht	1,7 kg
Trichterfüllmenge ca.	600 g
Mahlleistung/min	40 g fein, 80 g grob
Mahlsteine	Naxos-Basalt
Einstellung	stufenlos verstellbar
Besonderheiten	für Mais geeignet

Artikel-Nr.:

14120

FÜR JUPITER-KÜCHENMASCHINEN

Typ 861 und 862

Maße: Länge x Breite x Höhe mm	180 x 116 x 210
Gewicht	1,1 kg
Trichterfüllmenge ca.	600 g
Mahlleistung/min	35 g fein, 80 g grob
Mahlsteine	Naxos-Basalt
Einstellung	stufenlos verstellbar
Besonderheiten	nicht für Mais geeignet

Artikel-Nr.:

13020

„KLEIN“ FÜR KENWOOD-KÜCHENMASCHINEN

Chef und Major (nicht passend auf Titanium KVC7320S, XL Elite KVL6320S, XL Titanium KVL8320S, Elite KVC5320S)

Maße: Länge x Breite x Höhe mm	168 x 116 x 210
Gewicht	1,2 kg
Trichterfüllmenge ca.	600 g
Mahlleistung/min	35 g fein, 70 g grob
Mahlsteine	Naxos-Basalt
Einstellung	stufenlos verstellbar
Besonderheiten	nicht für Mais geeignet

Artikel-Nr.:

13320

FÜR KITCHEN AID

(passt auch auf die Kitchen Aid Mini)

Maße: Länge x Breite x Höhe mm	195 x 116 x 350
Gewicht	1,7 kg
Trichterfüllmenge ca.	600 g
Mahlleistung/min	40 g fein, 90 g grob
Mahlsteine	Naxos-Basalt
Einstellung	stufenlos verstellbar
Besonderheiten	für Mais geeignet

Artikel-Nr.:

14400

Von unserem Bäckermeister
für Sie ausgesucht:

LOCKERES DINKEL-VOLLKORNBROT

Werden Sie zum Hobby-Bäcker - Backen nach Schnitzer-Rezeptur

Am Vortag des Haupt-Backtages stellen Sie zwei Teig-Vorstufen für den eigentlichen Brotteig her. Das macht das Vollkornbrot schön locker und hält das Brot länger frisch. Die Rezeptur ergibt zwei Brote, die Sie gleichzeitig im Ofen backen können.

ZUBEREITUNG AM VORTAG

Vorteig:		
	100 g	Dinkel
	100 g	Wasser, ca. 20°C
	2 g	Hefe
	2 g	Meersalz
	204 g	Dinkelvorteig

Brühstück:		
	25 g	Dinkel
	1 g	Meersalz
	50 g	Wasser, kochend
	76 g	Brühstück

Den Dinkel fein mahlen. Alle Zutaten in einer Schüssel zu einem weichen Teig verrühren.
Schüssel verschließen und eine Stunde bei Raumtemperatur stehen lassen.
Dann die Schüssel in den Kühlschrank stellen. Der Teig reift dort langsam weiter.

Den fein gemahlenen Dinkel mit Salz in einer anderen Schüssel vermischen, mit kochendem Wasser übergießen und zügig verrühren, bis ein fester Brei entsteht. Abkühlen lassen und nach ca. einer Stunde die Schüssel fest verschließen und in den Kühlschrank stellen.

Zeitbedarf am Vortag:
Arbeitszeit: 15 Min.
Wartezeit bis Schüsseln in den Kühlschrank können: 60 Min.

ZUBEREITUNG AM BACKTAG

Hauptteig:	500 g	Dinkel
	204 g	Vorteig
	76 g	Brühstück
	10 g	Hefe
	ca. 375 g	Wasser (24°C), langsam nachschütten
	10 g	Meersalz, gegen Ende der Knetzeit zugeben
	1175 g	Brotteig

Den Dinkel fein mahlen (Abb. 1), mit Hefe, Vorteig und Brühstück in eine Knetschüssel geben (Abb. 2) und während des Knetens das Wasser zuschütten (Abb. 3).

Ca. 8 Minuten kneten, (Abb. 4) das Salz gegen Ende der Knetzeit zugeben (Abb. 5).

Beim Kneten in der Küchenmaschine:
Die letzten 4 Minuten die Maschine eine Stufe schneller stellen.
Beim Kneten von Hand:
Evtl. etwas länger kneten.

Der Teig muss sich gut vom Schüsselrand lösen (Abb. 6).
Den Teig 90 Minuten in der Schüssel abgedeckt ruhen lassen.

FÜR ZWEI RUNDE BROTLAIBE

Den Teig in zwei gleich große Stücke teilen und rund formen bis ein Teigschluss entsteht. Im „Teigschluss“ treffen sich die Teigenden beim Rundformen.

Ca. 40 g Dinkel fein mahlen. Je einen Esslöffel Dinkelvollkornmehl in zwei Peddigrohrkörbchen geben und durch Bewegen des Körbchens das Mehl gut verteilen. Das Mehl verhindert das Anhängen des Teiges während der Teigruhe im Körbchen.

Die Teige mit dem Teigschluss wahlweise nach oben oder unten in die Körbchen setzen, mit einem Tuch abdecken.
(Teigschluss oben: die Gärkörbchen-Struktur ist besser erkennbar, Teigschluss unten: die Brotkruste reißt deutlicher auf.)

Wenn Sie keine Peddigrohrkörbchen zur Verfügung haben, lassen Sie den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche abgedeckt liegen.

Den Teig 30 Minuten ruhen lassen.

Ofen auf 230°C mit Ober- und Unterhitze vorheizen, eine feuerfeste Schale mit Wasser in den Ofen stellen.
(Der Dampf aus der Wasserschale wird beim Brotbacken nur die ersten 10 Minuten benötigt, deshalb die Schale nur bodenbedeckt mit Wasser füllen.)

Ein Backblech mit Backpapier auslegen und die Teige aus den Körbchen vorsichtig auf das Blech stürzen. (Das Körbchen wird entfernt und kommt nicht in den Ofen.)

Das Blech auf mittlerer Schiene in den Ofen schieben, Temperatur nach 10 Minuten auf 210°C runter drehen.
Die gesamte Backzeit beträgt ca. 45 Minuten.

Nach dem Backen die Brote auf einem Rost gut auskühlen lassen.

FÜR ZWEI KASTENBROTE

Zwei Kastenformen ausfetten, den Teig in zwei gleich große Stücke teilen, formen und in die Kästen geben.

Den Teig 30 Minuten abgedeckt ruhen lassen.

Ofen auf 230°C mit Ober- und Unterhitze vorheizen, eine feuerfeste Schale mit Wasser in den Ofen stellen.

(Der Dampf aus der Wasserschale wird beim Brotbacken nur die ersten 10 Minuten benötigt, deshalb die Schale nur bodenbedeckt mit Wasser füllen.)

Die Formen auf einem Rost auf mittlerer Schiene in den Ofen schieben, Temperatur nach 10 Minuten auf 210°C runter drehen.

Die gesamte Backzeit beträgt ca. 50 Minuten.

Nach dem Backen das Brot aus der Form auf einen Rost stürzen und gut auskühlen lassen.

Kastenformen bei uns erhältlich, siehe Bereich Zubehör.

Zeitbedarf am Backtag:
Insgesamt: ca. 4 Stunden
Arbeitszeit: 50 Minuten
Ruhezeiten: 2 Stunden
Backzeit: 45 – 50 Minuten

GRAIN LOVE

Hat's geschmeckt?
Weitere leckere Vollkorn-Rezepte finden Sie in unserem neuen Backbuch „PURE VOLLKORNBROTE“

ZUBEHÖR

PROFESSIONELLE UND SCHÖNE ACCESSOIRES FÜR ZUHAUSE!

PEDDIGROHR-KÖRBCHEN

Für eine perfekte Form

Hobbybäcker schwören auf Peddigrohrkörbchen, damit das Brot eine schöne Riffelung der Kruste erhält und der Teig vor dem Backen nicht in die Breite läuft. Peddigrohrkörbchen mit Mehl bestäuben, Teig hineinlegen und gehen lassen. Wenn möglich mit einem Küchentuch abdecken. Die Krustenbildung ist kräftiger als bei in Kasten gebackenen Broten, dies beeinflusst auch den Brotgeschmack. Nach dieser Teigruhe wird der Laib mit Teigschluss nach unten auf das Backblech gestürzt.

	Artikel-Nr.:
Lang - für 1 kg Teig L 31,5 x B 15 x H 7,5 cm	5026
Rund - für 1 kg Teig ø 23,5 x H 8,5 cm	5025

DANKE-PEDDIGROHR-KÖRBCHEN

Mit einem selbstgebackenen Brot „Danke" sagen

Das Danke-Peddigrohrkörbchen wird mit Mehl ausgestäubt und der Teig für die Teigruhe hineingelegt. Wenn der Teig anschließend auf das Blech gestürzt wird, erscheint der Schriftzug auf dem Brot.

Auch perfekt als dekoratives Brotkörbchen auf dem Frühstückstisch.

	Artikel-Nr.:
oval - für 500 g Teig L 21,5 x B 15 x H 7,5 cm	5022

BROT-BACKFORM

Für die außergewöhnliche Brotform

Die Profi-Backform fasst ein Teiggewicht von 400-500 g und hat eine Größe von ca. 5 x 39 cm. Es können damit auch Brötchenstangen hergestellt werden (z.B. 7 Brötchen aneinander; mit jeweils einem Teiggewicht bis zu 70 g).

B50 x T395 x H55 mm

Artikel-Nr.: 18711

BACK-HANDSCHUHE

Von Profis empfohlen

Die Fausthandschuhe sind aus dichtem Baumwollgewebe genäht. Die Handinnenflächen und der Daumen haben einen zusätzlichen Lederbesatz, so ist die Hand gut geschützt.
Die Handschuhe haben XL-Einheitsgröße.

Artikel-Nr.: 5188

EDELSTAHL-BACKFORM

Für beste Backergebnisse

Backformen aus Edelstahl überzeugen durch ihre Robustheit und Einsatzmöglichkeit bei allen Teigen, besonders für Sauerteigbrote. Edelstahl gibt die Wärme gleichmäßig ab, was wichtig für ein saftiges gleichmäßiges Brot ist. Die Größe der Backform ist optimal für 600 g Teigeinwaage.

Innenmaße: 160 x 95/85 x 90 mm

Artikel-Nr.: 18712

BROTBEUTEL

Zum Aufbewahren von Brot und Brötchen

Der dichtgewebte und gleichzeitig atmungsaktive Leinenstoff hält die Backwaren frisch.
Der Brotbeutel hat eine Größe von 28 x 35 cm und ist bei 40°C waschbar.

Artikel-Nr.: 5187

BROTMESSER

Aus der Manufaktur der Windmühlenmesser

Ein gutes Brot verdient ein gutes Brotmesser. Für schöne Brotscheiben, von Hand geschnitten, empfiehlt es sich das Brot zu „sägen“ anstatt es zu „drücken“. Der Messergriff aus FSC-zertifiziertem Rotbuchenholz liegt gut in der Hand und mit dem scharfen Wellenschliff der Klinge kann die härtere Brotkruste und die weichere Brotkrume gleichermaßen gut geschnitten werden. Für den Holzgriff werden keine Lacke oder Beizen verwendet. Das Reinigen des Messers sollte von Hand erfolgen.

Artikel-Nr.:

Klingenlänge: 19 cm — 5189

GETREIDE-DOSE

Die Kleine & die Große

Quadratisch, Praktisch, Gut!
Die Dosen eignen sich bestens für die platzsparende Lagerung von Getreide im Küchenschrank, da sie perfekt in jede Ecke passen. Oder in Ihrer Küche als absoluter Blickfang.

	Die Kleine	Die Große
Gehäuse	Buche massiv	Buche massiv
Maße: Breite x Tiefe x Höhe mm	115 x 115 x 189	145 x 145 x 216
Gewicht	678 g	1020 g
Füllmenge ca.	1 kg	2 kg

Artikel-Nr.:

Die Kleine B115 x T115 x H189 mm — 5153

Die Große B145 x T145 x H216 mm — 5154

BROTSCHNEIDE-BRETT

Aus Gummibaum mit Krümelfach

Hier fallen die Krümel beim Brotschneiden ins Brett und verteilen sich nicht auf der Arbeitsfläche. Das praktische Krümelfach sammelt Brotkrumen und die Kerne, die beim Schneiden von der Kruste abfallen und zum Wegwerfen viel zu schade sind. Gummibaumholz fällt an, wenn der Baum nach mehreren Jahrzehnten keinen Kautschuksaft mehr gibt. Erst dann wird das harte Holz weiterverarbeitet.

Artikel-Nr.:

L 45 x B 26 x H 2 cm — 5019

SPROSSEN-TURM

Der Zimmergarten

Der Zimmergarten voller Vitamine, in dem unabhängig von Wetter und Jahreszeit, immer wieder frisch gekeimt werden kann! Sie wählen einfach so viele Ebenen wie Sie wollen, füllen Samen ein und bewässern sie. Durch das ausgeklügelte System wird das Wasser von der oberen bis in die untere Ebene durchgeleitet und jede Sprosse mit genügend frischem Wasser versorgt.

Artikel-Nr.:

Ø 18,5 x H 17,5 cm
Gewicht: 652 g — 5016

BÜCHER
ZUR VOLLWERT-ERNÄHRUNG

NEU!

PURE VOLLKORNBROTE

Erlebnisrezepte aus frisch gemahlenem Getreide

Das Backbuch mit 15 Grundrezepten des modernen vollwertigen Brotbackens. Mit und ohne Sauerteig, je nach Rezeptur mit Vorteig, Brühstück, Quellstück oder Kochstück. Aber immer mit Vollkornmehl frisch aus der eigenen Mühle und immer mit wertvollen Erläuterungen als Hintergrund-Wissen.

Für Back-Einsteiger wird alles ausführlich erklärt. Erfahrene Hobby-Bäcker finden vielfältige Anregungen für eigene Brotkreationen. Die zahlreichen Bilder machen Lust auf Brot und aufs Backen.

Die praktische Ringbuchbindung und die robusten Seiten auf 300 g Papier erleichtern das Arbeiten mit dem Buch beim Backen.

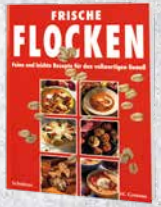
Artikel-Nr.: 3028

MEINE BESTEN REZEPTE AUS DER VOLLWERTBACKSTUBE

von Anneliese Lehmann - broschiert - 224 Seiten - mit zahlreichen Farb-Abbildungen

150 Vollwert-Rezepte bieten für jeden Geschmack und viele Gelegenheiten das Richtige: von Brötchen und Brot über süßes sowie herzhaftes Gebäck bis hin zu Kuchen und Torten. Zusätzlich findet der interessierte Hobby-Bäcker im umfangreichen Kapitel „Wissenswertes“ viel Informatives zu Getreide, Backzutaten und Backen mit Vollkorn.

Artikel-Nr.: 3025



FRISCHE FLOCKEN

Feine und leichte Rezepte

von Hermine Gronau - broschiert - 56 Seiten - mit zahlreichen Farb-Abbildungen

Neben dem beliebten Hafer und Roggen lässt sich eine Vielzahl von anderen Getreidearten zu feinen Suppen, süßen und pikanten Hauptgerichten, leckeren Desserts und schmackhaften Mix-Getränken verarbeiten. Mit mehr als 40 Rezepten wird veranschaulicht, dass der Genuss von frischen Getreideflocken beim Frühstück erst der Anfang ist.

Artikel-Nr.: 3027

VOLLWERTIGE, GLUTENFREIE ERNÄHRUNG

Rezepte für die ganze Familie

von Franzis Graf-Sittler - Taschenbuch - 167 Seiten

Der Autorin ist es gelungen, die glutenfreie Diät mit einer attraktiven und schmackhaften Vollwertkost zu verbinden. Zudem werden Fragen beantwortet, die mit der notwendigen Ernährungsumstellung auftauchen. Ein spezielles Kapitel über die Ernährung des zöliakieerkrankten Säuglings und Kleinkindes bietet vielen ratlosen Eltern eine wertvolle Hilfestellung.

Artikel-Nr.: 3022

VOLLWERTREZEPTE AUS DER MITTELMEERKÜCHE

von Ingeborg Zellmann - gebundene Ausgabe - 160 Seiten - mit zahlreichen Farb-Abbildungen

Diese umfangreiche Rezeptsammlung, zusammengestellt zu 50 italienischen und griechischen Menüs, begeistert alle Vollwert-Feinschmecker. Besonders die köstlichen Vorschläge für Nudelgerichte und Pizza, sowie die heiteren und nachdenklichen Reiseerinnerungen machen Appetit auf Süden, Sonne, Obst und Gemüse.

Artikel-Nr.: 3024

SCHACHMATT DEN ALLERGIEN

von Ralf Moll und Wolfgang Spiller - broschiert - 167 Seiten

Ernährung und Allergien stehen in direktem Zusammenhang. Neben typischen Allergien und Unverträglichkeiten werden Symptome wie Migräne und Infektanfälligkeit thematisch aufgegriffen. Das vorgestellte Ernährungskonzept zeigt, wie eine sinnvolle Ernährungsumstellung in der Lage ist, den Stoffwechsel zu sanieren und Allergien in den Griff zu bekommen.

Artikel-Nr.: 3026

SCHNITZER SERVICES

Schnitzer-Geschenkgutschein

Unterstützen Sie Ihre Liebsten beim Start in die Vollwert-Ernährung!

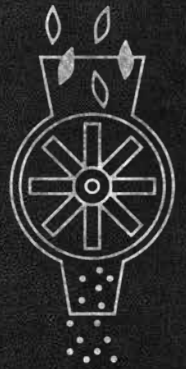
Für die glutenfreie Küche

Wir mahlen unsere Mühlen auch glutenfrei für Sie ein.

Wir testen für Sie

Möchten Sie etwas mahlen, bei dem Sie unsicher sind, ob es funktioniert?

Schicken Sie uns ein Muster, wir testen gerne für Sie!



WIR SIND GERNE FÜR SIE DA

Ihr Mühlen-Team

Liebe Mühleninteressenten,
liebe Hobbybäcker,

sollten auch nach Durchsicht dieser Broschüre noch Fragen offen bleiben, stehen wir Ihnen selbstverständlich gerne zur Verfügung.

Schreiben Sie uns (info@schnitzer.eu) oder rufen Sie uns an unter Tel. 0781 50475-00

Wir sind gerne für Sie da!

Ihr Mühlen-Team

Schnitzer

Mühlen & Flocker

4 022993 060034
A6003

Schnitzer GmbH & Co. KG
Marlener Str. 9
77656 Offenburg
Germany
+49 781 50475-00
info@schnitzer.eu
www.schnitzer.eu